



کوکنگ گروپ میں ایڈ ہونے کے لیے اس  
نمبر پر واٹس اپ کریں

03441000784 Ibrahim Chef

PK  
Club  
Chef



چکن نمکین کڑاہی

# چکن نمکین کڑاھی

اجزاء:

- چکن کیوبس — 1 کلو
- پیاز — 1 بڑا
- تیل —  $\frac{1}{2}$  کپ
- نمک — ذائقہ
- کالی مرچ — 1 عدد
- دہی — 2 کپ
- ہری مرچ — 4-6
- لہسن کٹا ہوا — 1 چمچ
- ادھرک سلائس میں کٹا ہوا 2 چمچ



## ترکیب:

تیل گرم کریں اور چکن کو 20 منٹ تلیں اور نکال دیں۔

پھر لہسن اور پیاز کو تلیں ۔

پھر نمک اور دہی مکس کریں چکن میں اور 10 منٹ تیز آنچ پر بھونیں۔

جب دہی کا پانی خشک ہو جائے تو اس کے بعد ہری

مرچ ، ادراک اور کالی مرچ مکس کر لیں اور 2 منٹ

بھونیں اور چولہے سے اتار دیں۔



# Chef Club

اسلام علیکم!

ممبرز ہمارا اس گروپ بنانے کا مقصد آپ تک عمدہ اور لذیذ کھانوں کی (Recipes) پہنچانا ہے۔

**Chef Club** میں ہم نے دو گروپس متعارف کروائے ہیں۔

اس گروپ میں شامل ہونے کیلئے Boys اپنا نام اور اپنے شہر کا نام پرسنل چیٹ میں سنڈ کریں جبکہ

Girls کو اس گروپ میں شامل ہونے کیلئے پرسنل چیٹ میں (Voice Message) کرنا ہوگا

جو مکمل راز میں رکھا جائے گا۔

نوٹ: اس گروپ میں صرف اور صرف (cooking) کی پوسٹ شئر کریں۔ خلاف ورزی کرنے

والے ممبر کو Remove کر دیا جائے گا۔

*Group Admin*

**Ibrahim Chef**

**0344-1000784**